

AKA ELECTRIC®

grillen toasten überbacken

Das Grillen ist eine spezielle Art zum Garen von ausgewählten Lebensmitteln, bei dem sich ein hoher Genußwert der Speisen erreichen läßt. Es werden dabei wesentlich geringere Fettmengen benötigt, als beim Braten in der Pfanne. Aus diesem Grunde entspricht das Grillen auch den modernen Gesichtspunkten der Ernährung des Menschen.

Der Energietransport erfolgt beim Grillen in einer Kombination von Strahlungsenergie, Strömungswärme und Kontaktwärme.

Der Anteil an diesen Energieformen ist je nach der Geräteart verschieden groß. So ist z. B. beim Kontaktgrill vorwiegend Kontaktwärme wirksam. Durch die sehr schnell einwirkende Hitze schließen sich die Außenporen, z. B. von Fleisch- oder Fischscheiben, und der Saft kann nicht so leicht austreten. Die mit diesen Kriterien verbundenen physikalischen Besonderheiten bewirken, daß:

- das Garen im Kontaktgrill mit Boden- und Deckelheizung sehr rasch vonstatten geht,
- nur geringe Fettmengen erforderlich sind,
- das Grillgut saftig bleibt,
- der Eigengeschmack der Grillspeisen weitgehend erhalten wird,
- die Zubereitungsverluste relativ gering sind.

Die Antihaftbeschichtung der Grillflächen bietet die Möglichkeit, ganz auf die Fettzugabe zu verzichten, ohne daß die sonst beim Grillen ohne Fett zu beobachtende Gewebeschrumpfung auftritt. Jedoch entwickeln sich bei geringfügiger Fettzugabe günstigere Geschmacksnuancen. Hierfür ist nur erforderlich, die Oberfläche des Grillgutes ganz dünn mit Speiseöl zu benetzen. Bei Anwendung der in den Rezepten genannten Schaltstufen und Grillzeiten entwickeln sich die gewünschten Geschmacksstoffe, ohne daß das Fett unverträglich hoch erhitzt wird oder anderweitig den Stoffwechsel belastende Substanzen auftreten.

Um den Wärmeübergang nicht negativ zu beeinflussen, sollten Fleisch- und Fischscheiben nicht gewaschen bzw. mit nasser Oberfläche auf den Kontaktgrill gelegt werden.

Durch die gleichzeitig einwirkende Ober- und Unterhitze braucht man das Grillgut beim Kontaktgrill nicht zu wenden.

Das Grillen von Fleisch- oder Fischspeisen von mehr als 2 cm Dicke ist nicht vorteilhaft, weil sich bei kleinerer Reglerstellung die Grillzeit erheblich verlängert, zuviel Saft verloren geht und sich demzufolge Zartheit und Genußwert mindern bzw. sich bei zu hoher Reglerstellung zu starke Oberflächenbräune entwickelt, bevor die erforderliche Gare erreicht ist.

Das Würzen erfolgt erst nach dem Grillen je nach dem individuellen Geschmackswunsch der Tischgäste.

Die Anwendung der bei den Rezepten vermerkten milden Zubereitungsweise gestattet den Einsatz dieser Grilladen bei der Schonkost.

Die als Anleitung ausgearbeiteten Rezepte sind praktisch erprobte Vorschläge und lassen sich beliebig abwandeln. Sie sind Muster als Vorlage zum eigenen Experimentieren, zu dem wir Ihnen viel Erfolg und gutes Gelingen wünschen.

Ihr Küchenmeister

Horst Weibelzahl

Leiter der Versuchsküche
im Zentralinstitut für Ernährung
der Akademie der Wissenschaften der DDR
in Potsdam-Rehbrücke

Mit dem Kontaktgrill K 1600 lassen sich:

- **Fleisch- und Fischspeisen, aber auch Gemüse und Obst grillen,**
- **Brotscheiben toasten,**
- **pikante Schnittenvarianten, feine Ragouts, Hörnchenspeisen oder ähnliches mit Käse überbacken,**
- **Waffeln backen,**
- **Gebäck aufbacken,**
- **Spiegeleier braten,**
- **Gefriergut dünsten,**
- **Speisen erwärmen.**

Vor dem ersten Gebrauch

— Beschichtete Grillflächen mit feuchtem Abwaschtuch abwischen und trockenreiben (1)

— mit Speiseöl leicht einpinseln (2)

Inbetriebnahme

Bitte stellen Sie das Gerät nur auf eine feststehende, nichtbrennbare Fläche. Wenn Sie die Fläche mit Alu-Haushaltsfolie abdecken, so schützen Sie diese auch vor eventuellen Fettspritzern.

Der Kontaktgrill ist mit einer handelsüblichen Gerätezuleitung an eine Schutzkontakt-Steckdose, Netzspannung 220 V~, 10 A, anzuschließen. Führen Sie die Geräteschnur nicht unter dem Kontaktgrill entlang. Im Betriebszustand ist der Kontaktgrill kein transportables Gerät. Ortsveränderungen des Gerätes dürfen nur bei gezogenem Netzstecker erfolgen.

Beachten Sie bitte, daß während des Grillens die Temperaturerhöhung an berührbaren Gehäuseoberflächen 60 K (Grad) überschreitet.

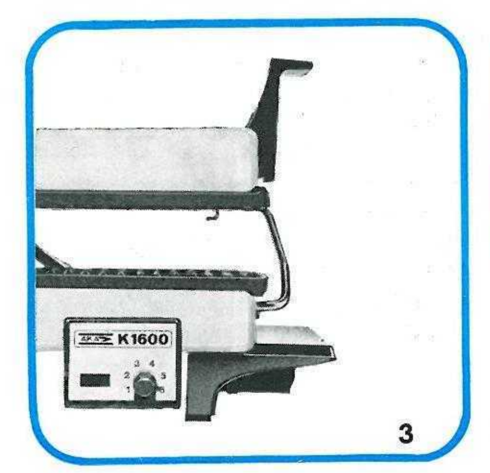
Die Temperatureinstellung erfolgt stufenlos durch Drehung am Reglerknopf (3). Die Vorheizzeit liegt unter 6 Minuten. Der eingebaute Thermostat verhindert ein Überhitzen der Grillplatten. Sein einwandfreies Arbeiten ist am zeitweiligen Verlöschen der Kontrolleuchte erkennbar. Geschieht das nicht, so ist das Gerät defekt.



1



2



3



4

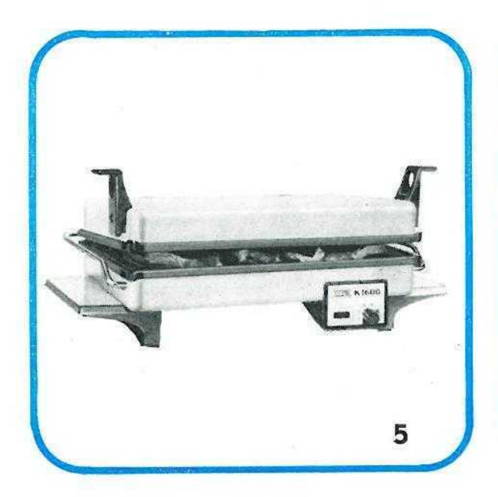
Grillen, Toasten und Waffelbacken

Sie wählen am Reglerknopf die empfohlene Temperaturstufe und warten, bis die Kontrolleuchte erlischt. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

Klappen Sie die Oberplatte des Kontaktgrills hoch und legen Sie das Grillgut bzw. den Toast möglichst so verteilt auf die Unterplatte, daß die Oberplatte eben aufliegen kann (4). Waffelteig gießen Sie wie in den Rezepten beschrieben auf die Unterplatte. Dann schließen Sie das Gerät.

Die Grillplatten passen sich dabei der Dicke des Grillgutes an (5).

Da die Garzeiten sehr kurz sind, bleiben Sie bitte in der Nähe des Gerätes und beobachten den Vorgang. Ist der gewünschte Garzustand bzw. die gewünschte Bräunung erreicht, öffnen Sie den Kontaktgrill und heben die Speisen heraus.



5



6



7

Überbacken Aufbacken

Sie wählen am Reglerknopf die empfohlene Temperaturstufe und warten, bis die Kontrolleuchte erlischt. Klappen Sie die Oberplatte des Kontaktgrills hoch und stecken Sie den abgeflachten Teil des mitgelieferten Stützbügels in den Haltewinkel (6).

Mit den vorbereiteten Schnitten, Speisen oder Gebäck belegen Sie die Unterplatte und schließen das Gerät. Die Oberplatte liegt dann auf dem Stützbügel (7).

Hinweise zur Reinigung

Netzanschlußleitung aus der Steckdose und vom Gerät entfernen.

Oberplatte aus der hochgeklappten Stellung heraus an den Deckelgriffen leicht anheben und zurückklappen (8 und 9).

Grillflächen mit feuchtem Abwaschtuch, auch unter Verwendung eines Haushaltsspülmittels, reinigen.

Außenflächen und Griffe mit einem feuchten, weichen Tuch reinigen.

Keine scharfen Gegenstände wie Gabeln, Messer oder Scheuersand verwenden, damit die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird. Das Gerät nicht unter fließendes Wasser bringen oder ins Spülwasser tauchen.



8



9

Das sollten Sie beachten

- Verwenden Sie gut abgehangenes bzw. abgelagertes Fleisch;
- Fleisch und Fisch zum Reinigen mit einem feuchten Tuch abreiben oder nach kurzem Waschen gut trocken tupfen;
- das Grillgut erst nach dem Grillen würzen;
- das Grillgut möglichst gleichmäßig dick schneiden, damit auf der ganzen Oberfläche die Grillmarkierung sichtbar wird;
- wer auf dem Grillgut die Bräunung gitterartig markiert haben möchte, muß das Grillgut nach etwa der Hälfte der Grillzeit etwas drehen;
- gefrostetes Grillgut nur etwas antauen;
- tritt aus dem Grillgut viel Fett aus, so sollten Sie dieses durch leichtes Ankippen des geschlossenen Gerätes über die Fettablaufrinne in der vorderen Ecke in eine bereitgestellte Untertasse ablaufen lassen;
- da die Grillflächen durch das Wärmespeichervermögen des Materials nachheizen, kann die Stromzuführung bei längerer Grillzeit (etwa über 2 min) 0,5 min vor Ablauf der angegebenen Grillzeit abgeschaltet werden;
- wickeln Sie die Geräteschnur nicht um das Gerät;
- Reparaturen von den Vertragswerkstätten durchführen lassen.

Nun wünschen wir guten Appetit!

Temperatureinstellung Garzeiten



Lebensmittel	Bräunung	Dicke in cm	Reglerstufe	Grillzeit in min (Richtwert)
Steaks	gut	1	5	2
Steaks	gut	2	5	3
Steaks ohne Fett	mild	1	4,5	2
Schaschliks	gut	2	4,5	3
Hacksteaks	gut	1,5	4,5	2,5
Hacksteaks	ohne	1,5	3,5	2,5
Würstchen und Wurstscheiben	gut	2	5,5	3
Würstchen und Wurstscheiben	gut	1	6	1,5
Würstchen und Wurstscheiben	mild	1	4	2
Hähnchenbrust oder -keule	gut	1	4,5	3
Hähnchenbrust oder -keule	gut	1,5—2	4,5	4
Portionsfische	gut		5	3
Gefrierfisch	gut	1,5	5,5	2
Gefrierfisch	mild	1,5	3,5	3
Ei, gebraten			4,5	2
Toast	gut	1	5,5	1
Toast mit Auflage				
bei direkter Auflage der Oberplatte			6	0,5
bei Verwendung des Stützbügels			6	3
Überbacken von Speisen			5,5	4
Backen von Waffeln mit Backpulver			5,5	1,5
Backen von Waffeln mit Quark			5,5	2
Backen von Waffeln mit Hefe			4,5	3

Steak



Schweinesteak – Potsdamer Art

Für jeden Tischgast 1 Schweinesteak von 125 g kalkulieren (Schnitzelfleisch, Kamm oder Kotelett ohne Knochen). Die Steaks leicht klopfen, wieder zusammenschieben und mit ganz wenig Speiseöl benetzen.

Den Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen, die Steaks auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Steaks mit 1 cm Dicke 2 min grillen. Steaks mit 2 cm Dicke benötigen 3 min Grillzeit. Jedes Steak mit einer Pfirsichhälfte (Kompottpfirsiche) belegen, die mit Curaçaolikör mariniert und erwärmt oder evtl. sogar 2 min bei Stufe 4 gegrillt wurden.

Beigabe:
Jeweils 2 verschiedene Gemüse der Saison und kleine ganze geröstete Pellkartoffeln

Zum Würzen:
Salz, Pfeffer, etwas Rotwein (mit Curaçao und Pfirsichsaft erwärmt als Tunke verwenden), Worcestershire-Sauce

Auf die o. g. Weise lassen sich auch Rumpsteaks zubereiten.

Filetsteak mit Fruchtspießchen

(siehe Abbildung)

2 cm dicke Filetsteaks leicht klopfen, wieder zusammenschieben und mit wenig Speiseöl benetzen. Den Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen, die Steaks auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Steaks 3 min grillen.

2 cm große Fruchtstücke (Pfirsich, Apfel, Ananas, Gemüsepaprika, evtl. auch kleine Tomaten) abwechselnd auf Speiler aufziehen, 1,5 min mit etwas Wodka, Weinbrand oder Curaçaolikör übergießen oder die Obststücke vor dem Grillen darin marinieren.

Beigabe:
Pommes frites oder Röstkartoffeln, Kräuterbutter, Salate der Saison

Zum Würzen:
Worcestershire-Sauce, Peppersauce, Salz, Pfeffer, evtl. einige Tropfen Gin

Überraschungs-Doppeldecker

Für jede Portion 1 Scheibe Leberkäse, Römerbraten oder Bierschinken von etwa ½ cm Dicke mit einigen Eier- und Gurkenscheiben oder Gemüsepaprikastückchen belegen, Worcester darüberspritzen, mit Schnittlauch bestreuen, 1 Scheibe Schnittkäse (3 mm dick) auflegen, Paprika daraufstreuen und obenauf eine zweite Scheibe Leberkäse o. ä. decken.
Den Kontaktgrill auf Stufe 4,5 vorheizen, die Doppeldecker auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Überraschungen 2,5 min grillen. Evtl. gebratene Zwiebelstreifen darauf anrichten.

Beigabe:
Vollkornbrot oder Kartoffelbrei mit gebratenen Zwiebelwürfeln und Salate der Saison

Zum Würzen:
Worcestershire-Sauce, Tomatenketchup

Gefüllte Schinkentasche

2 Bananen mit einer Gabel zerdrücken, mit 2 Eßl. Kaffeesahne verrühren und mit Curry und Zitronensaft würzen. Diese Masse auf 4 Scheiben Rollschinken verteilen und zu Taschen zusammenfalten. Diese Taschen je mit einer 3 mm dicken Käseschicht belegen. Den Kontaktgrill auf Stufe 5,5 vorheizen, den Stützbügel einstecken, die mit Käse belegten Taschen auflegen, Oberplatte auf den Stützbügel aufsetzen. Die gefüllten Schinkentaschen 3 min grillen, bis der Käse schmilzt.

Beigabe:
Spinat, Rosenkohl oder junge Erbsen und Kartoffelbrei

Zum Würzen:
Paprika

Schaschlik

Schaschlik (siehe Abbildung)

Für jeden Tischgast 3 bis 4 Fleischstücke (Filet, Kotelett oder Schnitzel, evtl. auch Leber oder Niere) von 2 cm Kantenlänge, mit dünnen Speckscheiben, Zwiebelstreifen, Stückchen von Gemüsepaprika, kleinen Tomaten oder Gurkenscheiben abwechselnd auf Spieße stecken.
Den Kontaktgrill auf Stufe 4,5 vorheizen, die wenig gefetteten Schaschliks auflegen, die Oberklappe daraufklappen und die Schaschliks 3 min grillen.

Beigabe:
Kartoffelbrei, Tomatentunke und Salate der Saison oder Kartoffelbrei und Letscho oder Kartoffelbrei und Sauerkraut oder Risotto, Tomatentunke und Zwiebelsalat oder Risotto und gegrillte Tomaten oder Vollkornbrot, Ketchup oder Letscho und Sauerkrautsalat.

Zum Würzen:
Salz, Pfeffer, Worcester-Sauce, Peppersauce

Wurstspießchen mit Früchten und Käse

Bockwurst, Wiener Würstchen oder gebrühte Bratwurst in 1,5 cm lange Stücke schneiden, Käse und Früchte (Kompottpfirsiche, -birnen, Ananas, Gemüsepaprika, kleine ganze oder halbierte Tomaten) in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Jeweils 2 bis 3 Stücke Wurst und Käse abwechselnd mit verschiedenen Fruchtstücken auf Spieße stecken.
Den Kontaktgrill auf Stufe 4,5 vorheizen, die Spieße in zerschlagenem Weißei wenden und auf die Unterplatte legen, die Oberplatte daraufklappen und die Spieße 3 min grillen.

Beigabe:
Kartoffelsalat, pommes frites, Tafelobst oder Salate der Saison

Zum Würzen:
Die Fruchtstücke vor dem Aufspießen evtl. in Wodka oder Curaçaolikör marinieren, Salz, weißer Pfeffer, Worcestershire-Sauce



Holländischer Käseschaschlik

2 bis 3 Fleischstücke (Filet, Kotelett oder Schnitzel) und 2 bis 3 Käsewürfel im Wechsel mit mageren Speckscheiben, Zwiebelscheiben und Gemüsepaprikastücken auf Portionsspieße stecken.
Den Kontaktgrill auf Stufe 4,5 vorheizen, die Spieße in zerschlagenem Weißei wenden und auf die Unterplatte legen, die Oberplatte daraufklappen und die Spieße 3 min grillen.

Beigabe:
Gegrillte Tomaten, grünes Bohnengemüse und Kartoffelbrei

Zum Würzen:
Pfeffer oder Paprika, Salz, Worcester-Sauce

Hackfleisch

Wurst



Hacksteak – gegrillt

Aus 125 g Schabefleisch, 125 g Hackepeter, 1 Ei, 1 eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel, angebratenen Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer und etwas Kümmel gut bindende Hackmasse zubereiten und 4 Stück etwa 1,5 cm dicke Hacksteaks formen. Den Kontaktgrill auf Stufe 4,5 vorheizen, die gleichmäßig dicken Hacksteaks auflegen, die Oberplatte vorsichtig daraufklappen und die Steaks 2,5 min grillen.

Beigabe:

Gemüse oder Salate der Saison und Kartoffelbeilagen, kalt oder warm, oder Brot und gebratene Zwiebeln.

Zum Würzen:

Picnic-Sauce, Tomatenketchup

Grillwurst mit Äpfeln

Für jeden Tischgast 1 gebrühte Bratwurst mit ganz wenig Milch benetzen. Den Kontaktgrill auf Stufe 5,5 vorheizen, die Bratwürste auf die mit wenig Speiseöl eingefettete Unterlage legen, die Oberplatte daraufklappen und die Würste 3 min grillen.

Die Würste auf je 2 gegrillten Apfelringen (bei 1 cm Dicke 1,5 min bei Stufe 5) anrichten.

Beigabe:

Kartoffelbrei und Sauerkohlsalat

Zum Würzen:

Meerrettichkrem, Senf, Picnic-Sauce
evtl. etwas Zwiebelfett

Schweizer Fleischklößchen

Aus 100 g Schabefleisch, 100 g Hackepeter, 1 Ei, 1 eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel, angebratenen feinen Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer, und 100 g grob geraspeltem Schnittkäse gut bindende Hackfleischmasse zubereiten und 4 Stück etwa 1,5 cm dicke Hacksteaks formen.

Den Kontaktgrill auf Stufe 4,5 vorheizen, die gleichmäßig dicken Käse-Fleischklößchen auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Klößchen 2,5 min grillen.

Beigabe:

Paprikatunke, Kartoffelbrei und Salate der Saison oder Paprikaketchup und Brot und ebenfalls Salate oder gebratene Zwiebelstreifen

Zum Würzen:

Worcestershire-Sauce

Gitterwürstchen

(siehe Abbildung)

4 Bockwürste längs halbieren und auf der Darmseite schräg oder über Kreuz verlaufende 3 mm tiefe Einschnitte anbringen. Den Kontaktgrill auf Stufe 6 vorheizen, die Wursthälften ohne zu fetten mit der Darmseite nach unten auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Gitterwürstchen 1,5 min grillen (die Einschnitte sollten dabei schön auseinanderspreizen).

Beigabe:

Bunter Kartoffelsalat und Letscho oder Tomatenketchup oder Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln oder Kartoffelbrei

Zum Würzen:

Picnic-Sauce oder Meerrettichkrem

Geflügel

Hähnchenbrüste – moderne Art

(siehe Abbildung)

Von einem aufgetauten Hähnchen oder Broiler (etwa 1 kg) die Haut entfernen und die beiden Brusthälften roh vom Skelett trennen. Evtl. ein Stück vom Knochen des 1. Flügelteiles daran belassen. Das Brustfleisch leicht klopfen, wieder zusammenschieben und mit wenig Speiseöl benetzen.

Den Kontaktgrill auf Stufe 4,5 vorheizen, die Hähnchenbrüste auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Brüstchen 3 min grillen. Das Brustfleisch von schwereren Broilern 4 min grillen.

B e i g a b e :

Gegrillte Pfirsich- oder Bananenhälften oder Apfelscheiben (Stufe 4 = 2 min), oder mit Zucker und Curaçaolikör marinierte Orangenscheiben, Cumberlandsauce, kleine ganze Röstkartoffeln oder pommes frites und Salate der Saison.

Z u m W ü r z e n :

Peppersauce, Worcestershire-Sauce, Salz, Pfeffer



Hähnchenkeulen – Hausfrauenart

Von einem aufgetauten Hähnchen oder Broiler (etwa 1 kg) die Keulen abtrennen, von der Innenseite her die Knochen ausschneiden, leicht klopfen und mit wenig Speiseöl benetzen.

Den Kontaktgrill auf Stufe 4,5 vorheizen, die Hähnchenkeulen auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Keulen 3 min grillen. Keulen von schwereren Broilern 4 min grillen.

B e i g a b e :

Kleine ganze Zwiebeln kurz in Speiseöl anbraten, verschiedenartige zerkleinerte Gemüse zugeben (Möhren, Kohlrabi, junge Erbsen, grüne Bohnen, Blumenkohl, Rosenkohl) und mit den Zwiebeln gar dünsten. Nur wenig Butter zugeben, die Gemüse über die Grillkeulen schütten und gehackte Petersilie darüberstreuen; Petersilienkartoffeln.

Z u m W ü r z e n :

Salz, Pfeffer, wenig Rotwein

Fisch

Gegrillte Forellen
(siehe Abbildung)

4 frisch geschlachtete Forellen (von 200 g bis 250 g) ausnehmen, die Kiemen entfernen und an beiden Seiten schräg verlaufende 5 mm tiefe Einschnitte anbringen. Die Forellen in der Bauchhöhle wenig salzen, gewaschene, ganz gelassene Petersilie einlegen und außen mit wenig Speiseöl benetzen.

Den Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen, die Forellen jeweils mit dem Kopf nach außen auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Forellen 3 min grillen. Bei Forellen mit 300 g bis 350 g auf Stufe 4,5 schalten und 4 min grillen.

Beigabe:
Zitronenecken, frische Butter, Salzkartoffeln und Salate der Saison, evtl. Meerrettichkrem

Zum Würzen:
Worcestershire-Sauce, Salz

Auf die gleiche Weise lassen sich auch grüne Heringe zubereiten. Hierfür müssen allerdings vor dem Grillen die Schuppen entfernt werden.



Gefrier-Fischfilet – gegrillt

Gefrier-Fischfilet (je Portion etwa 150 g kalkulieren) etwas antauen lassen, bis es sich in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden läßt, ohne zu zerfallen.

Den Kontaktgrill auf Stufe 5,5 vorheizen, die Fischportionen nur mit wenig Speiseöl benetzen, auf den Grill legen, die Oberplatte daraufklappen und die Fischportionen 2 min grillen. Dann erst würzen und anrichten.

Beigabe:
Alle bei den Fischspeisen genannten Beilagen zu den verschiedenen Anrichteweisen; d. w. frische oder Kräuterbutter, Tunken verschiedener Art u. ä.

Zum Würzen:
Salz, weißer Pfeffer oder Paprika, Zitronensaft, Kräuter, Worcester-Sauce, Peppersauce, Tomatenketchup, Senf u. v. a. mehr.

Zum „Dünsten" das gefrostete Fischfilet nach dem Portionieren 3 min auf Stufe 3,5 grillen.

Toast



Leberkäsetoast, pikant

Den Kontaktgrill auf Stufe 5,5 vorheizen, 1 cm dicke Weißbrot- oder Toastscheiben auflegen, die Oberplatte darauflegen und die Scheiben 2 min toasten. Danach 0,5 cm dicke Leberkäsescheiben 1 min bei Stufe 5 grillen und auf den leicht mit Butter bestrichenen Toast legen. Den Leberkäse mit Tomatenscheiben oder Stücken von Gemüsepaprika-Konserve belegen, mit Worcester-Sauce würzen, Schnittlauch darüberstreuen und 1 Scheibe Käse, 3 bis 5 mm dick auflegen.

Die so vorbereiteten Schnitten auf die bei Stufe 5 vorgeheizte Grillplatte legen, die Oberplatte vorsichtig daraufklappen und die Schnitten nur 0,5 min grillen.

Beigabe:
Blattsalat oder Tafelobst

Zum Würzen:
Nach dem Grillen obenauf Paprika streuen.

Strammer Max

(siehe Abbildung auf der nächsten Seite)

Den Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen, 1 cm dicke Mischbrotscheiben auflegen, die Oberplatte darauflegen und 2 min toasten. Jede getoastete Brotscheibe mit etwa 50 g rohen feinen Schinkenwürfeln bestreuen und 1 Spiegelei darauf anrichten.

Das Spiegelei auf der bei Stufe 4,5 vorgeheizten Unterplatte 2 min garen.

Beigabe:
Salate der Saison

Zum Würzen:
Das Ei erst nach dem Garen mit wenig Salz und evtl. etwas Pfeffer bestreuen.

Tomatentoast

(siehe Abbildung)

Den Kontaktgrill auf Stufe 5,5 vorheizen, 1 cm dicke Weißbrot- oder Toastbrotscheiben auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Scheiben 2 min toasten. Die Toastscheiben mit Schinkenspeck belegen (bei Verwendung von magerem Schinken diese mit wenig Butter bestreichen), reichlich Tomatenscheiben fächerartig auflegen und mit reichlich geriebenem Käse oder 3 bis 5 mm dicken Käsescheiben belegen.
Den Kontaktgrill auf Stufe 6 vorheizen, den Stützbügel einstecken, die vorbereiteten Toastscheiben auflegen, Oberplatte auf den Stützbügel aufsetzen, den Tomatentoast 3 min grillen, so daß der Käse zerläuft oder die Oberplatte ohne den Stützbügel vorsichtig daraufklappen und die Schnitten nur 0,5 min grillen.

Beigabe:
Salate der Saison

Zum Würzen:
Paprika, Schnittlauch, Worcester-Sauce

Käse-Birnen-Toast

Den Kontaktgrill auf Stufe 5,5 vorheizen, 1 cm dicke Weißbrot- oder Toastbrotscheiben auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Scheiben 2 min toasten. Die Toastscheiben dünn mit Butter bestreichen, mit rohem Schinken (Scheiben oder Würfel) belegen, ½ Kompottbirne und 1 Käsescheibe (etwa 3 bis 5 mm dick) auflegen.
Den Kontaktgrill auf Stufe 6 vorheizen, den Stützbügel einstecken, vorbereitete Toastscheiben auflegen, Oberplatte auf den Stützbügel aufsetzen, 3 min grillen, so daß der Käse zerläuft oder die Oberplatte ohne den Stüzbügel vorsichtig daraufklappen und die Schnitten nur 0,5 min grillen.

Beigabe:
Salate der Saison

Zum Würzen:
Gin, Aprikosengeist

Gegrillte Früchte

Grillierte Bananen

Den auf Stufe 4 vorgeheizten Kontaktgrill mit geschälten Bananen belegen und diese 2 min grillen.
Grillierte Bananen eignen sich als Beigabe zu Rindersteaks, Wildsteaks oder Schaschliks bzw. Fleischspießen aus diesen Fleischarten bzw. mit Likörtunke als Nachspeise.

Grillierte Birnen

Pro Person 2 halbe Kompottbirnen mit Vanillinzucker einstreuen, in grobem Zucker wenden und in jede Birnenhälfte 2 bis 3 Gewürznelken einstecken.
Den Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen, beide Platten mit etwas Öl bepinseln. Die Birnenhälften auflegen, die Oberplatte darauflegen und die Birnen etwa 3 min grillen, bis der Zucker karamelisiert ist.
Beigabe:
Zerlaufene Schokolade, in die etwas Kaffeesahne und 1 Spritzer Kaffeelikör eingerührt wurden.



Grillierte Tomaten

Mittelgroße Tomaten waschen, den Stielansatz kegelförmig ausschneiden, an der Oberseite die Haut über Kreuz einritzen und die so vorbereiteten Tomaten mit ganz wenig Tafelöl einreiben.

Den Kontaktgrill auf Stufe 4 vorheizen, die Tomaten auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Tomaten 2 min grillen. Bei sehr reifen Tomaten nur 1,5 min grillen.

Grillierte Tomaten eignen sich als Beigabe zu Steaks verschiedener Art, Schaschliks, Bratwurst, Spiegeleiern, gebackenem Käse und zu Gemüseplatten.

Grillierte Apfelscheiben

Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen und ringförmige, 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Kontaktgrill auf Stufe 5 vorheizen, die Apfelringe auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Ringe 1,5 min grillen.

Diese Apfelringe eignen sich als Beigabe zu Wurststeaks, Würstchen, Schweinebraten, Kasseler, Entenbraten oder mit Likörtunke zur Süßspeise.

Überbacken



Feinschmeckertoast

30 g Mehl in 30 g Margarine hell schwitzen, mit $^1/_4$ l Milch glattkochen und mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Senf abschmekken. 100 g Champignonscheiben in 10 g Butter dünsten, 100 g gekochten Schinken in Streifen zugeben und alles gemeinsam mit 100 g kleinen Käsewürfeln in die dicke Tunke einrühren.

Den Kontaktgrill auf Stufe 5,5 vorheizen, 1 cm dicke Weißbrot- oder Toastbrotscheiben auflegen, die Oberplatte daraufklappen und die Scheiben 2 min toasten. Die Toastscheiben dünn mit Butter bestreichen, das Schinken-Käse-Gemisch auf die Toastscheiben häufen und auf dem Grill bei Stufe 5,5 mit eingestecktem Stützbügel 4 min überbacken.

Beigabe:
Salate der Saison oder Tafelobst

Zum Würzen:
Paprika, Worcester-Sauce

Eier, überbacken

Je Portion 1 Ei in kochendem Wasser ansetzen, 6 min kochen, abschrecken und pellen. Gleiche Mengen Zwiebelstreifen und Schinkenspeckstreifen miteinander dünsten, ebensoviel Tomatenstreifen (ohne Haut und Kerne) darin kurz anschwenken und mit Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.

30 g Mehl in 30 g Margarine hell schwitzen, mit $^1/_4$ l Milch glattkochen, mit Salz und Muskat würzen, mit 1 Eigelb legieren und 50 g geriebenem Käse einrühren.

Das Schinkenspeck-Tomaten-Zwiebel-Gemisch in wenig gefettete feuerfeste Formen verteilen, die gekochten Eier darauflegen, mit der Käsetunke überdecken und geriebenen Käse darüberstreuen.

Den Kontaktgrill auf Stufe 5,5 vorheizen, Stützbügel einstecken, die Förmchen auf die Unterplatte stellen, Oberplatte auf den Stützbügel aufsetzen, alles 4 min überbacken.

Beigabe:
Salate der Saison

Schinkenhörnchen – überbacken

$^1/_2$ l Wasser mit 10 g Margarine und 1 Teel. Salz aufkochen, 200 g Hörnchen darin aufkochen, umrühren und 10 min mäßig kochen lassen. Dann nochmals umrühren und bedeckt ohne weitere Energiezufuhr noch 10 min ziehen lassen. Inzwischen 300 g Bierschinken oder gekochten Schinken in Streifen schneiden, in etwa 40 g Margarine anschwitzen und unter die Hörnchen mischen. Dann entweder $^1/_2$ l pikante Tomatentunke oder 200 ml Ketchup oder $^1/_3$ Glas Letscho daruntermischen, alles in eine gefettete Saale-Glas-Form füllen und reichlich mit geriebenem Käse überstreuen.
Den Kontaktgrill auf Stufe 5,5 vorheizen, die Glasform auf die Unterplatte stellen, die Oberplatte daraufdecken und die Schinkenhörnchen 4 min überbacken, so daß der Käse schmilzt.

Beigabe:
Salate der Saison

Hinweis:
Als zum Kontaktgrill passend empfehlen wir die Verwendung der Jenaer-Glas-Form Typ 5035/02 260.

Dessertäpfel – gefüllt

2 mittlere Äpfel schälen, halbieren, das Kernhaus mit einem Kaffeelöffel ausbohren und die Apfelhälften mit etwas Zitronensaft benetzen. 50 g weiche Butter mit 50 g Zucker und 10 ml Rum (etwa 1 Eßl.) verrühren und 50 g gehackte Nüsse oder süße Mandeln oder Kokosraspeln dazukneten. Diese Masse in die Apfelhälften füllen.
Den Kontaktgrill auf Stufe 5,5 vorheizen, Stützbügel einstecken, die Äpfel auflegen, Oberplatte auf den Stützbügel aufsetzen, 4 min überbacken.

Backen



Quarkwaffeln

Teigmasse:

100 g weiche Butter oder Margarine mit 50 g Zucker, 1 Beutel Vanillinzucker und 3 Eidotter schaumig rühren. Dann 125 g Quark und 150 g Weizenmehl im Wechsel mit Milch (bei Eiern AA = 100 ml, BB = 125 ml, CC = 150 ml) einrühren, wenig Salz und abgeriebene Zitronenschale oder -aroma zugeben und zum Schluß den festen Schnee von 3 Eiklar unterheben.

Den Kontaktgrill auf Stufe 5,5 vorheizen, vom Teig einen etwa 5 cm breiten Streifen quer entlang der Mitte auf die Unterplatte gießen, die Oberplatte daraufklappen und die Waffeln 2 min backen. Dann mit Puderzucker überstäuben oder mit Konfitüre bestreichen und zusammenklappen oder rollen.

Knusperwaffeln

Teigmasse:

125 g weiche Butter oder Margarine mit 100 g Zucker, 1 Beutel Vanillinzucker und 2 Eier schaumig rühren, dann 250 g Weizenmehl im Wechsel mit 100 ml lauwarmer Milch und 100 ml Wasser einrühren (in die letzten 50 g Mehl 1/2 Päckchen Backpulver mischen) und mit wenig Salz würzen. Zum Würzen evtl. noch geriebene Zitronenschale oder -aroma zugeben.

Den Kontaktgrill auf Stufe 5,5 vorheizen, vom Teig einen etwa 5 cm breiten Streifen quer entlang der Mitte auf die Unterplatte gießen, die Oberplatte daraufklappen und die Waffeln 1,5 min backen. Dann entweder flach lassen oder zusammenrollen und mit Puderzucker überstäuben oder die Rollen mit Krem verschiedener Art füllen.

Hefewaffeln

Teigmasse:

15 g Hefe mit 1 Teel. Zucker, 1 Teel. Mehl und 5 Eßl. lauwarmer Milch verrühren und warmstellen. 350 g Weizenmehl in eine Schüssel sieben, 75 g Zucker, 1/4 l Milch, wenig Salz, abgeriebene Zitronenschale oder -aroma und 125 g zerlassene Butter oder Margarine zugeben, alles miteinander verrühren, 4 Eier einrühren und zum Schluß den Hefeansatz untermischen. Die Teigmasse etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Den Kontaktgrill auf Stufe 4,5 vorheizen, vor dem Backen die Platten nur mit wenig Speiseöl benetzen, vom Teig einen etwa 8 cm breiten Streifen quer entlang der Mitte auf die Unterplatte gießen, die Oberplatte daraufklappen und die Waffeln 3 min backen. Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben oder mit Konfitüre zusammenklappen oder rollen oder Kompott als Beilage dazu reichen.

Hersteller:



VEB GERÄTE- UND REGLER-WERKE TELTOW

Betrieb des VEB Kombinat Automatisierungsanlagenbau

1530 Teltow, Oderstraße 74–76

V/1/6 782 2385 F 218/82

Verzeichnis der Vertragswerkstätten für den Kontaktgrill K 1600

Werter Kunde!
Falls unser hochwertiges Erzeugnis, mit dem wir Ihnen viel Freude beim Grillen wünschen, doch einmal funktionsuntüchtig sein sollte, bitten wir Sie, sich **ausschließlich** an unsere aufgeführten Vertragswerkstätten zu wenden.

Bei uns eingehende Geräte werden an die Werkstätten weitergeleitet.

Hinweis:
Um Transportschäden zu vermeiden, bitten wir Sie, Ihr Gerät nach Möglichkeit in der Originalverpackung bzw. in einer gleichwertigen Verpackung in der Annahmestelle abzugeben.

Folgende Ersatzteile sind zur selbständigen Durchführung von Reparaturen sowie bei Verlust im einschlägigen Fachhandel erhältlich:

Deckelgriff	HSL-Nr. 6 652 500–5005	EVP 0,40 M
Stützbügel	HSL-Nr. 6 652 500–5006	EVP 0,82 M

Außerdem können diese Ersatzteile bei nachfolgend genannten Verkaufsstellen schriftlich angefordert werden:

GHG Haushaltwaren Gera
ZEV Betriebsteil Kahla
6906 Kahla
Postfach 17

GHG Haushaltwaren Gera
ZEV Betriebsteil Schmölln
7420 Schmölln
Hainanger 26

Berlin

1020 Berlin (AB)
AKA-Service
Dirksenstraße 115/117

1055 Berlin (A)
veb haushaltelectric berlin
Bötzowstraße 23

1100 Berlin (A)
AKA-Service
Berliner Straße 118

1120 Berlin (A)
VEB heb
Albertinenstraße 24a/25

1160 Berlin (A)
AKA-Service
Wilhelminenhofstraße 29

Bezirk Cottbus

7500 Cottbus (A)
veb haushaltelectric dresden
Straße der Jugend 6

7560 Guben (AB)
Fa. Ch. Nowottnick
Ernst-Thälmann-Str. 17

7570 Forst (B)
Fa. D. Blasken
Gymnasialstr. 1

Bezirk Dresden

8017 Dresden (A)
PGH „Mekusto"
Lugaer Straße 100

8600 Bautzen (A)
veb haushaltelectric dresden
Rosenstr. 21

8800 Zittau (AB)
VEB DLK
Breite Straße 31

8900 Görlitz (B)
PGH „Elektro"
Leninplatz 2/3

Bezirk Erfurt

5210 Arnstadt (A)
VEB DLK „Electric"
Nordstraße 3

5230 Sömmerda (A)
VEB „Elmera"
Leubinger Straße 15

5700 Mühlhausen (AB)
VEB DLK „Telelux"
Feldstraße 3

5800 Gotha (AB)
PGH „Elektronik"
Bürgeraue 18

5900 Eisenach (AB)
VEB DLB
Friedrich-Engels-Straße 27

Bezirk Frankfurt (Oder)

1200 Frankfurt (Oder) (AB)
veb haushaltelectric
potsdam
RB 1
Karl-Marx-Straße 70

1300 Eberswalde (AB)
veb haushaltelectric
potsdam
RB 3
Wilhelm-Pieck-Straße 91

1330 Schwedt (AB)
VEB DLK Schwedt
Ernst-Thälmann-Straße 127a

Bezirk Gera

6500 Gera (AB)
Fa. Dagomar Milker
Schellingstraße 17

6900 Jena (A)
PGH „Heinrich Hertz"
Am Rosenweg

Bezirk Halle

4020 Halle (A)
veb haushaltelectric halle
Große Märkerstraße 6/7

4212 Schkopau (AB)
PGH „Elektro" Merseburg
Gerichtsrain 16

4250 Eisleben (A)
VEB DLK
Markt 13/14

4270 Hettstedt (A)
VEB DLK
Molmecker Str. 86

4300 Quedlinburg (A)
PGH „Elektrotherm"
Steinweg 1a

4400 Bitterfeld (B)
VEB Chemiekombinat
Abt. TMEIZ
Zörbiger Straße

4700 Sangerhausen (AB)
VEB Elektroanlagen
Paul-Beck-Straße 2
Eingang Kirchberg

4800 Naumburg (A)
VEB DLK
Wenzelsmauer 15

4850 Weißenfels (A)
VEB DLK
Alfred-Oelßner-Str. 51–53

Bezirk Karl-Marx-Stadt

9388 Oederan (A)
Fa. Helbig
Ehrenzug 34

9406 Lauter (AB)
Fa. Hecker
Bernsbacher Straße 9

9620 Werdau (A)
VEB DLK Karl-Marx-Stadt
Am Brühl 57

9800 Reichenbach (A)
PGH Elektro
Lange Gasse 5

Bezirk Leipzig

7127 Taucha (AB)
PGH „Elektron"
Ernst-Thälmann-Platz 10

7250 Wurzen (AB)
PGH „Motor"
Rudolf-Breitscheid-Str. 19

7270 Delitzsch (B)
PGH Elektro-Rundfunk-
Fernsehen
Wilhelm-Pieck-Straße 51

7290 Torgau (AB)
VEB „Energie"
Güterbahnhofstraße 4

7320 Leisnig (AB)
VEB DLK Döbeln
Schloßstraße 1

7400 Altenburg (AB)
PGH „Mechanik"
Paditzer Fußweg 10

Bezirk Magdeburg

3014 Magdeburg (AB)
Fa. Helmut Kühne
Heidestr. 11

3300 Schönebeck (Elbe) (AB)
VEB DLK
Str. d. Thälmann-Pioniere 11

3400 Zerbst (AB)
PGH „Elektro"
Breite 24

3500 Stendal (AB)
veb haushaltelectric
potsdam
Hook 3

3560 Salzwedel (AB)
VEB DLK
Burgstraße 77

3570 Gardelegen (AB)
VEB DLK
R.-Breitscheid-Str. 24

Bezirk Neubrandenburg

2000 Neubrandenburg (AB)
PGH „Heinrich Hertz"
Heidenstraße 4

2052 Gnoien (AB)
veb haushaltelectric
potsdam
Friedensstraße 62

Bezirk Potsdam

1400 Oranienburg (AB)
PGH „Elektro"
Birkenwerder
Straße des Friedens 68

1405 Glienicke/Nordbahn (AB)
Fa. Arno Breiter
Adalbertstraße 5

1500 Potsdam (AB)
veb haushaltelectric
potsdam
Jägerallee 13

1550 Nauen (AB)
Fa. Helmar Salger
Karl-Thon-Str. 49

1550 Nauen (AB)
PGH „Elektro- und Ankerwickelei"
Lindenstr. 3

1630 Zossen (AB)
PGH „Haustechnik"
Klausdorf
Marktstraße 19

1700 Jüterbog (AB)
PGH „Energie"
Leninstraße 10

1800 Brandenburg (Havel) (AB)
PGH „Elektro-Handwerk"
Potsdamer Straße 34

1830 Rathenow (AB)
Fa. Heinz Bebert
Fehrbelliner Straße 5a

1910 Kyritz (AB)
veb haushaltelectric
potsdam
Wilhelm-Pieck-Straße 31

1950 Neuruppin (AB)
VEB DLK Abt. 2
Wichmannstraße 13

Bezirk Rostock

2200 Greifswald (AB)
VEB DLK
Hans-Beimler-Straße 1–3

2255 Seebad Heringsdorf (AB)
VEB DLK Wolgast
E-Mechanik
Brunnenstraße 7/8

2300 Stralsund (AB)
VEB DLK
Kedingshäger Straße 74a

2330 Bergen (AB)
VEB DLK
Straße der DSF 36

2400 Wismar (AB)
VEB DLK
Bademutter-Straße 25

2420 Grevesmühlen (AB)
PGH „Elektronik"
Große Seestraße 8

2560 Bad Doberan (AB)
VEB DLK Bad Doberan
Haus der Dienste

Bezirk Schwerin

2620 Bützow (AB)
veb haushaltelectric rostock
Werkstatt Bützow
Wilhelm-Pieck-Str. 53

2700 Schwerin (AB)
PGH „Elektro-Blitz"
Wallstraße 11a

2820 Hagenow (AB)
PGH „1. Mai"
Schweriner Straße 14/15

2900 Wittenberge (AB)
VEB DLK
Perleberger Straße 173

Bezirk Suhl

6060 Zella-Mehlis (A)
PGH „Bild und Ton"
Bahnhofstraße 64

6420 Neuhaus (A)
VEB Haushaltwirtschaft
Eisfelder Straße 32

Änderungen vorbehalten!

Annahmeart:

(A) Komplexannahme über Annahmestellen der territorialen DLB oder der aufgeführten Vertragswerkstätten.

(B) Eigene Annahme der Vertragswerkstatt.

Technische Daten

Netzanschluß nur über Schutzkontaktsteckdose

220 V Wechselstrom, 50 Hz
Leistungsaufnahme 1600 W

Größe der Grillplatte 293 mm × 193 mm
Grillplatten mit PTFE-Antihaftbeschichtung und Rippenprofil

Grillplattentemperatur durch Temperaturregler kontinuierlich einstellbar von etwa 100 °C bis 240 °C

Vorheizzeit auf max. Temperatur etwa 6 min

Heizkontrolleuchte

max. Abstand zwischen den Grillplatten etwa 70 mm

Abstand der Grillplatten bei eingesetztem Stützbügel 40 mm

Geräteabmessungen:
Breite: 365 mm
Tiefe: 250 mm
Höhe: 145 mm

Masse: etwa 4,5 kg

Änderungen im Interesse des technischen Fortschritts vorbehalten!



Hersteller:

VEB GERÄTE- UND REGLER-WERKE TELTOW

Betrieb des VEB Kombinat Automatisierungsanlagenbau

1530 TELTOW, Oderstraße 74–76

HEIM-ELECTRIC EXPORT-IMPORT · VOLKSEIGENER AUSSENHANDELSBETRIEB DER DEUTSCHEN DEMOKRATISCHEN REPUBLIK
DDR - 1026 BERLIN · ALEXANDERPLATZ 6 · PSF 119

DEWAG LEIPZIG · V/1/6 781 979/982/983 F 290/81

GARANTIE

Fabr.-Nr.: 489208 Endprüfung: Hochspannung geprüft Datum:

21. 10. 82

Für den Kontaktgrill K 1600 übernimmt der VEB GRW Teltow eine Zusatzgarantie nach § 150 ZGB für die Dauer von 12 Monaten.

Diese Zusatzgarantie läuft neben der gesetzlichen Garantie von 6 Monaten (§§ 148 und 149 ZGB) und endet 6 Monate nach deren Ablauf. Sie beginnt mit der Übergabe der Ware an den Käufer.

Treten innerhalb dieser Frist Fabrikations- und Materialfehler auf, so verpflichten wir uns zur kostenlosen Reparatur durch eine unserer Vertragswerkstätten.
Reparaturen am Gerät dürfen nur durch die Vertragswerkstätten vorgenommen werden.

Für Mängel, die durch die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung, die unsachgemäße Behandlung, zweckfremde Verwendung sowie Fremdeingriffe entstehen, wird keine Garantie gewährt.

Für Folgeschäden aus Nichtbeachtung o. g. Punkte übernehmen wir keine Haftung.

Der Garantieanspruch kann nur unter Vorlage der Garantieurkunde erhoben werden, vorausgesetzt, daß diese den Verkaufstag, die Unterschrift des Verkäufers und den Stempel der Verkaufsstelle aufweist.

Über die Anerkennung eines Anspruches entscheidet die Vertragswerkstatt. Wird mit der Vertragswerkstatt keine Einigung erzielt, entscheidet der Hersteller.

30. Dez. 82

Verkaufstag, Unterschrift des Verkäufers, Stempel der Verkaufsstelle

Garantie-Mängelkarte

*) Nur durch die Vertragswerkstatt auszufüllen

Datum der Mängelanzeige Stempel, Unterschrift	Datum der Rückgabe an den Kunden Stempel, Unterschrift	Reparatur ersetztes Teil/ Baugruppe*)	Stempel und Unterschrift der Vertragswerkstatt Hersteller

V/1/6 180 1048 F 362/79